

**Zeitschrift:** Schweizer Schule  
**Herausgeber:** Christlicher Lehrer- und Erzieherverein der Schweiz  
**Band:** 26 (1939)  
**Heft:** 4: Schweiz. Landesausstellung

**Artikel:** Das alkoholfreie Restaurant an der Landesausstellung  
**Autor:** Oettli, M.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-526020>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 09.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

wohl einzig dastehen dürften. Es lohnt sich für jeden an der Jugendsache Interessierten, Einblick in diese Mappen zu nehmen. Auch eignen sie sich zur Orientierung von Jugendgruppen über die Ziele und Tätigkeit ihres Verbandes.

Vom Tafelgemälde v. W. Fries sind im Pavillon Karten mit Gesamt- und Einzelansichten erhältlich. Auch wird jedem Besucher ein kleines Werbeblatt überreicht, das ebenfalls die Christophorusdarstellung enthält und in allen vier Landessprachen eine Orientierung über die katholische Jugendarbeit gibt.

### III.

Der Pavillon „Kirchliche Jugendarbeit“ im Jugendhaus der LA ist ein frohmütiges Bekenntnis der Schweizerjugend zu Christus. Die weitaus grössten Massen der jungen Schweizer, die sich in Jugendverbänden organisieren lassen, sind in den konfessionellen Jugendverbänden zusammengeschlossen. Sind es doch in den katholischen Organisationen insgesamt 135,000 und in den evangelischen Verbänden wohl gegen 65,000

Jugendliche, zum grössten Teil schulentlassene Jugendliche, die an sich selbst und an ihrer Umwelt arbeiten, dass Christus immer mehr wieder der Herr und König sei.

Der grösste Wert dieses gemeinsamen Pavillons kirchlicher Jugendarbeit aber besteht wohl darin, dass sich hier — wohl zum ersten Male in der Schweizergeschichte — die drei Konfessionen einmütig und brüderlich zu einem gemeinsamen Werk zusammenfanden, sich in den monatelangen Vorarbeiten gegenseitig achten und schätzen lernten und damit die Grundlage auch zu künftigem gemeinsamen Schaffen für Achtung der Grundsätze des Christentums im öffentlichen Leben unseres Vaterlandes legten. Dieses Gemeinschaftswerk, das sich auch in andern Abteilungen unserer grandiosen nationalen Schau in ebenso aufbauender und beglückender Weise gezeigt hat, ist wohl etwas vom Erfreulichsten an diesem jeden echten Eidgenossen begeisternden Werk unserer Schweizerischen Landesausstellung.

Luzern.

Eugen Vogt.

## Das alkoholfreie Restaurant an der Landesausstellung

Eine Anregung zur Verwertung des Bildes im Unterricht \*.

Wollen wir davon reden, wo, wie und was wir auf unserer Schulreise essen und trinken werden? Jedes bringt in seinem Rucksack das Nötige mit. Butterbrot, einen Wurstzipfel, Käse, Apfelschnitze, dünne Zwetschgen, frische Äpfel, etc. Dann setzen wir uns auf eine Bank oder ins Gras, essen — und fertig! . . . Ist das nicht das Schönste, was man haben kann, auf einem Berggipfel oder am Waldrand unter einer grossen Buche bei schöner Aussicht zu schmausen und ins Land hinauszuschauen? — Ja, aber in der Stadt, wo gar kein Platz ist, um sich hinzusetzen, wo's

kein Gras gibt, oder höchstens Rasenflächen, die man nicht betreten darf? — Und wenn es regnet? — Und wenn's kalt ist und windig? — Dann ist man halt doch froh um ein Restaurant.

Also wie heisst das Restaurant, in das wir gehen werden? — Zur Bierquelle? — Nicht? — Oder zur spanischen Weinhalle? — Wein und Bier brauchen wir nicht, sie nähren, stärken und wärmen uns nur scheinbar und stiften überdies Unordnung in den Köpfen. Wir gehen in ein „Alkoholfreies“.

Was ist das, ein Alkoholfreies? — Eine Wirtschaft wie eine andere, mit dem einen Unterschied, dass man darin keine alkoholischen Getränke, d. h. weder Wein, Bier noch Schnaps erhalten kann! Also eigentlich nur eine halbe Wirtschaft? — Kann sein. — Es gibt kleine Kaffeestübchen neben einer Konditorei oder einer Bäckerei, mit zwei Tischchen, die nur da sind, damit zum Beispiel eine Frau, die von aussen her

\* Diese Kleinwandbilder werden von der Schweiz. Zentralstelle zur Bekämpfung des Alkoholismus, Av. Dapples 5, Lausanne, allen Lehrkräften, die sich schriftlich verpflichten, davon zweckmässigen Gebrauch zu machen, unentgeltlich zugestellt.

in den Ort gekommen ist, zu einem Stück Obstkuchen noch eine Tasse Milchkaffee trinken kann. Es gibt aber auch grosse alkoholfreie Restaurants, in denen täglich tausend und mehr Gäste verkehren. Solche sind auch an der Landesausstellung links und rechts vom See errichtet worden. Unser Bild zeigt das Restaurant des Zürcher Frauenvereins für alkoholfreie Wirtschaften. Werden wir darin etwas Besonderes entdecken?

Auf den Tischen steht kein Bier. Mostgläser sind zwar vorhanden und auch Fläschchen mit einer roten Flüssigkeit. Aber der Most ist Süssmost und die rote Flüssigkeit ist zumeist Traubensaft. Auch sieht man hie und da Mineralwasser, aber viel häufiger als in andern Wirtschaften Tassen mit Milchkaffee. — Manchmal nur mit einem Stück Brot daneben, oft aber auf einem Servierblech aus blitzblankem Weissmetall Milch, Kaffee, Zucker, Butter, Honig, Konfitüre, Käse und verschiedene Sorten Brot. Auch Tee aller Art wird das serviert: Hagenbuttentee, Lindenblütentee, Schwarztee, Pfefferminztee. Zur Essenszeit werden Rippli mit Sauerkraut aufgetragen, Bratkügeli mit Nudeln, Schüblinge mit Kartoffelsalat, aber auch Milchreis oder Vogelheu mit Kompott, Birchermüsli und Salate aller Art, an jedem Tag wieder andere gute Sachen. Aber es kommt noch etwas hinzu. Auf dem Buffet (was ist das?) entdeckt man neben den grossen Getränke-Ausschankapparaten mit den vielen Hahnen dicke Milch, Schlagrahm, Früchte, ganze Beigen von Kuchen mit Aprikosen, Äpfeln, Zwetschgen, Kirschen, Käse, Rahm; daneben Mandeltorten, Biskuits, Weggli und belegte Brotscheiben aller Art. Viele Leute bestellen tatsächlich statt Bratwurst und Kopfsalat eine „Apfelwähe“ und eine Tasse Milchkaffee.

In einigen dieser alkoholfreien Restaurants geht es ganz grossartig zu. Da wird nämlich beständig ein Wagen zwischen den Tischen herumgestossen. Er besteht aus einem durchsichtigen Glaskasten und ist ganz gefüllt mit Meringues, Orangentörtchen, Mohrenköpfen, Ananas mit Schlagrahm und was der Herrlichkeit mehr sind. In andern alkoholfreien Restaurants entdeckt man wieder andere Neuerungen. Wenn man dort einem Fräulein, das uns gut bedient hat, ein Trinkgeld geben will, so nimmt sie es nicht an. Sie erhält eben für ihre Arbeit einen ausreichenden Lohn, sodass sie nicht von jedem Gast noch 5, 10 oder mehr Rappen einziehen muss, um zu

ihrer Sache zu kommen. Und das Allerinteressanteste ist: in manchen alkoholfreien Restaurants sieht man Leute, die dasitzen, ohne etwas bestellt zu haben. Es handelt sich dann um eine sogenannte *Gemeindestube*. Das sind keine Wirtschaften im gewöhnlichen Sinn, in denen der Wirt mit seiner Familie von dem Leben muss, was die Gäste bezahlen. Es sind zumeist von gemeinnützigen Vereinen geleitete Unternehmungen, in denen Männer und Frauen, die keine warme Stube haben, oder Schüler, die von auswärts in die Stadt kommen, um die Schule zu besuchen, ein sauberes Plätzchen, Licht, Wärme, Zeitungen und Spiele finden. Wenn sie essen und trinken wollen, können sie das, aber sie dürfen auch bleiben, wenn sie kein Geld ausgeben können oder wollen.

In vielen alkoholfreien Restaurants, namentlich in den Hauptstrassen grosser Städte, in denen die Geschäftsleute möglichst rasch und einfach ein gutes Essen zu sich nehmen möchten, ist nicht nur das Trinkgeld abgeschafft, sondern auch Kellner und Kellnerin. Wie ist das möglich? Schauen wir uns den Betrieb im Studentenheim in Zürich an, in dem täglich etwa 800 Studenten und Studentinnen Mittags- und Abendmahlzeiten einnehmen. Jeder, der da zu Mittag essen will, muss zuerst hinter einer Art Hag einen ziemlich langen Weg zurücklegen. Zuerst kommt er an einem grossen Berg von Servierbrettern vorbei. Er nimmt sich eines davon, legt es auf eine Art Rutschbahn, die vorne an dem Buffet entlang läuft, und schiebt es weiter. Dann kommt er an Behälter mit Löffeln, Gabeln, Messern und Mundtüchern vorbei. Er legt sich das Nötige auf sein Servierbrett und schon steht er vor grossen dampfenden Kesseln. Streckt er die Hand aus, so schöpft ihm ein Fräulein einen Teller voll Suppe. Auch der kommt auf das Servierbrett. Ein anderes Fräulein, gleich daneben, hält Braten, Siedfleisch, Würstchen, heisses Gemüse bereit. Rasch wählt man, streckt die Hand aus und erhält, was man wünscht. Dann kommt eine Stelle, wo auf dem Tisch unzählige Plättchen und Schüsselchen aufgestellt sind, mit Salaten und Kompott aller Art, mit gestrichenen Broten, mit Käse, Sardinen, Eiern etc. Dann folgen Kuchen und sonstige Süssigkeiten aller Art. Und wieder ein Stück weiter stehen gefüllte Gläser mit Süssmost, Milch, Kakao und andern Getränken. Von

allem möchte man nehmen. Es steht ja alles dazu da. Und doch nimmt jeder nur soviel als er braucht. Am Ende der schönen Reise gelangt man nämlich zu einem besonders freundlichen Fräulein, das rasch all die Sachen überschaut, die auf dem Servierbrett beisammen stehen, deren Preis zusammenrechnet und den Mann nicht eher zu seinem Tische weiterziehen lässt, bevor er bezahlt hat. In dem mächtigen Saal mit Hunderten von fröhlich schmausenden Studenten, Studentinnen, Assistenten und Professoren gehen nur ganz wenige Aufwärter herum, die von den Tischen das gebrauchte Geschirr abräumen und in den Aufwaschraum zurückbringen.

Vieles von dem allen werden wir auch in dem grossen alkoholfreien Restaurant, das an der Landesausstellung vom Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften geführt wird, entdecken.

Der Rindsbraten und die Spätzli schmecken dort zwar um kein Haar anders als an andern Orten, an denen man sich Mühe gibt, den Geschmack der Speisen zur Geltung kommen zu lassen und ihn nicht durch scharfes, durstmachendes Gewürz zu verdecken.

Wer aber gut aufpasst, der merkt etwas: es ist kein Wirt da, der die nötigen Anleitungen gibt oder mit den Gästen plaudert. An seiner Stelle aber ist manchmal eine Frau zu entdecken. Sie sieht allerdings auch nicht aus wie eine Wirtin, sondern eher etwa wie eine Frau Doktor oder Frau Direktor, oder sonst eine mütterlich sorgende Frau. Und das ist das Interessante: Solchen Frauen ist es weitgehend zu danken, dass wir in der Schweiz so viele alkoholfreie Restaurants besitzen, von den nordeuropäischen Staaten abgesehen mehr als irgend ein anderes Land in Europa.

Das ist nicht von selbst so gekommen. Alle älteren Leute könnten erzählen, dass das früher ganz anders war. Im Jahre 1892 noch machte ich als 13jähriger Bub mit meinen Brüdern und Kameraden eine Schweizerreise von St. Gallen über das Wallis nach Lausanne. Obwohl keiner von uns den Wein gerne hatte, mussten wir an vielen Tagen zum Mittag- und Abendessen Wein trinken, denn vor dem blossen Wasser warnte man uns. Und etwas anderes als Wein und Bier war damals in vielen der viel zu vielen Wirtschaft-



ten überhaupt nicht zu erhalten. Dr. Augustinus Egger, Bischof von St. Gallen, schrieb damals über die Rolle der Wirtschaft und die Notwendigkeit, sie umzugestalten, folgendes:

„Erinnert ihr euch an die Amtshandlungen im Wirtshaus, Beamte, die Wirte sind, Geschäftsleute, die für ihre Kundschaft besorgt sind, Vereine, kirchliche und weltliche Feste, welche die Leute in das Wirtshaus führen, die Presse, welche für das Wirtshaus die Posaune bläst, die Konkurrenz unter den Wirten selber, die sie zum Aufbieten aller Mittel nötigt, die Schäden im heutigen Leben und die Verkehrtheiten in der Ernährung, welche alle dem Wirtshause vorarbeiten, endlich noch der Zeitgeist, der nur an einen irdischen Himmel denkt. Alles das treibt die Leute ins Wirtshaus. Ich weiss nicht, wer in der heutigen Gesellschaft noch dazu mithelfen könnte, und es nicht tut; wenn das Wirtshaus eine Quelle des Wohlstandes und des Glückes für das ganze Volk wäre, so könnte man demselben kaum mehr Gunst zuwenden.“

Wo sehet ihr einen ähnlichen Eifer, eine ähnliche Tätigkeit zur Förderung der Volkswohlfahrt, zur Förderung des religiösen und sittlichen Lebens, zur Hebung des Familienglücks und einer guten Erziehung? Es ist keine Uebertreibung, wenn man sagt, dass die meisten Elemente in der heutigen Gesellschaft dem Götzen Alkohol ungleich bessere Dienste leisten als dem Herrgott, und dass ihm reichlichere Opfer darge-



bracht werden als je ein Abgott der alten Völker erhalten hat.

Und dieser grosse Volksverderber wird nicht bekämpft, er thront in unserer Mitte wie ein König, dem die einen mit Lust als Sklaven sich hingeben, die andern aus hunderterlei Rücksichten ihre guten Dienste nicht verweigern, um ihm immer neue Leibeigene zuzuführen. In jedem Dorfe feiert er seine Triumphe. Jedes Volksfest gestaltet sich zu einer öffentlichen Huldigung an ihn.

Trotzdem dürfen wir nicht aufhören, zu hoffen und zu kämpfen. Gott hat die Völker heilbar erschaffen."

Zu gleicher Zeit aber, in der dieser Seelenhirte so eindrucksvoll auf eine Not der Zeit hinwies und die Gewissen aufrüttelte, hat in aller Stille und Bescheidenheit eine Zürcher Frau, Susanna Orelli, die vor wenigen Jahren zum Ehrendoktor ernannt worden ist, mit ihren Mitarbeiterinnen die Reformarbeit geleistet, die Frauen leisten können. Im Jahre 1894 hat sie in Zürich eine kleine Wirtschaft eröffnet, in der die Studenten, die Angestellten, die Arbeiter, die nicht zuhause essen konnten, das erhielten, was sie brauchten und was sie gerne hatten: Rösti und Milchkaffee, Milchreis und Apfelmus, Kirschenkompott, Heidelbeeren, dicke Milch mit Zimt und Zucker. Und zum Trinken vor allem frisches Wasser. Und all das in einer freundlichen, heimeligen Umgebung.

Es lag Segen auf diesem Werk. Mächtig hat es sich entwickelt und in allen Kreisen der Bevölkerung hohes Ansehen erworben. Vor allem die Bauern merkten, dass diese Zürcher Frauen in ihren alkoholfreien Restaurants, in denen nach und nach gegen 3000 Menschen täglich gepflegt wurden, vor allem das verkaufen, was Bauern abzugeben haben. Im Jahre 1935 waren es zum Beispiel 800,000 Liter Milch und dazu noch 36,572 Fläschchen pasteurisierte Milch, ferner fast eine Million Eier, 24,443 kg Butter, 53,352 Liter Süssmost, offen ausgeschenkt, 1816 kg Schweizertrauben etc. Und die Eltern schätzten diese Restaurants, weil sie wussten, dass ihre Söhne und Töchter darin gut aufgehoben waren. Auch die vielen Frauen und Mädchen, die heute fern von zuhause sich verköstigen müssen, fanden in den Wirtschaften des Frauenvereins, was sie brauchten.

Bald war das nicht nur in Zürich so. In Luzern zum Beispiel führen gemeinnützige Frauen heute zwei grosse, ausserordentlich gut besuchte Hotels, an andern Orten arbeiten Männer und Frauen zusammen, um Gleiches zu vollbringen. Und heute finden sogar zahlreiche Wirte und Wirtsfrauen mit ihren Familien ihren Lebensunterhalt durch Führung eines alkoholfreien Restaurants.

Einen grossen Betrieb dieser Art werden wir an der Landesausstellung besuchen können.

Lausanne.

Dr. M. Oettli.

---

# Religionsunterricht

---

## Religionsunterricht und Landesausstellung

Aus der grossen Fülle der Landesausstellung möchte auch der Religionslehrer gerne etwas Anregendes und Befruchtendes mit nach Hause nehmen.

So wandelt auch er durch die Hallen und freut sich der Dinge, die ihm da gezeigt werden. Friedlich und schiedlich stehen die evangelischen Dokumente neben den Katholischen. Schon diese Tatsache allein erfreut den Katecheten, und sie zeigt ihm, wie

auch er im Religionsunterricht ohne Abstrich in grundsätzlichen Fragen doch in Freundschaft mit seinen christlichen Brüdern leben kann. Wenn auch die konfessionellen Gegensätze nicht behoben werden können, so ist doch allein schon die friedliche Zusammenarbeit aller Konfessionen an der Landesausstellung eine volkserzieherische Tat, die das gegenseitige Verhältnis nur günstig beeinflussen kann. Die Ausstellungen im Ju-